

Kompletní specifikace

Obsahuje cukr, předností je snadné šlehání, tato šlehačka je vhodná pro dekoraci zákusků, do náplní, pro výrobu šlehačkových produktů, pro výrobu mousses, pro výrobu mražených produktů a náplní do bonbonů. Nejdůležitější výhodou Decor Up je vysoká našlehatelnost (až 3,5x) a možnost znovu našlehat již ušlehanou hmotu. Decor Up má vynikající složení a stabilitu: našlehaný krém vydrží dlouhou dobu bez ztráty tvaru, objemu a chuťových vlastností.

Před šleháním zchladit na +5 až +10 C. Může se dochucovat.

Složení: voda, ztužené rostlinné tuky, cukr, stabilizátory (E420ii, E463), mléčné bílkoviny, emulgátory (E472e, E322 sójový lecitin, E472b), sůl, aroma, barvivo (beta karoten).

Nutriční hodnoty ve 100 g výrobku: energetická hodnota 1224 kJ / 296 kcal, tuky 27 g z toho nasycené mastné kyseliny 26 g, sacharidy 13 g z toho cukry 12 g, bílkoviny 0,5 g, sůl 0,17 g

Země původu: Itálie

Dodavatel: Master Martini CE spol. s r.o.

Balení: 1l